Corso base di avvicinamento al vino

Da lunedì **23 settembre 2024 ore 21:10**

Ogni lezione ha una durata di circa due ore e mezza e comprende la degustazione di cinque vini.

Durante i sei incontri verranno trattati i seguenti temi:
storia della vite e del vino, cenni sulla viticoltura, principi e tecniche della degustazione, tecniche di vinificazione, affinamento e conservazione del vino.

Sede degli incontri:
Enoteca Rossorubino
Via Madama Cristina, 21 - Torino

Quota di partecipazione: **220€**
Modalità di pagamento: bonifico / acquisto sullo Shop online / saldo in Enoteca

Prenotazione obbligatoria entro lunedì 16 settembre
+39 011 6502183 | info@rossorubino.net

Programma del corso:

- Lunedì 23 settembre: Vini bianchi da vitigni autoctoni italiani
- Lunedì 30 settembre: Vini bianchi da vitigni internazionali
- Lunedì 7 ottobre: Vini rossi di medio corpo da vitigni autoctoni italiani
- Lunedì 14 ottobre: Vini rossi da vitigni internazionali
- Lunedì 21 ottobre: Vini rossi da invecchiamento da vitigni autoctoni italiani
- Lunedì 28 ottobre: Vini da dessert e bollicine